

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://lindemagique.over-blog.com>

Douceur safranée

Ingrédients

1 kg de patates douces bien cuites à la vapeur, pelées et écrasées
15 pistils de safran à laisser infuser dans un demi verre de lait tiède pendant 1/2 h
10 cl d'eau
200 g de sucre
50 g de coco râpé
2 c à s de ghee ou néi
un moule rond enduit de ghee

www.oct8bre.fr

Méthode

Verser dans le sucre le lait infusé de safran et l'eau en réservant les pistils et le faire bouillir jusqu'à obtention d'un épais sirop. Incorporer ensuite les patates douces et le coco râpé tout en mélangeant régulièrement pour éviter les grumeaux. Lorsqu'une pâte compacte se forme, verser le ghee petit à petit jusqu'à ce que tout soit absorbé. Éteindre le feu.

Verser la pâte dans le moule et la laisser refroidir. Disposer en son centre des rondelles de bananes ou autres fruits poêlées au ghee et décorer de pistils de safran récupérés du lait. Non seulement la couleur est magnifique mais le parfum seul du safran est tout simplement divin.

Cette douceur peut se déguster telle quelle ou avec de la glace et de la Chantilly ou encore à tartiner sur du pain comme de la confiture ou comme fond de tarte et se conserve au frigo dans un bocal bien hermétique.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>